

Párolt portobello gomba petrezselyemmel és rizstejszínnel

50 dkg portobello gomba, megtisztítva, tönkjét levágjuk és vékonyan felszeletelve

4 evőkanál olaj

1 nagy csokor petrezselyem, megtisztítva és felaprítva

2 dl rizstejszín

só

Olajon a gombát fedő alatt 20 percig pároljuk, majd levesszük a fedőt, hozzáadjuk a petrezselymet és a sót. Erősebb tűzön addig pároljuk, amíg a levét el nem fővi, majd hozzáadjuk a rizstejszínt és összerotyogtatjuk. Egyből tálalhatjuk rizzsel, tésztával és zöldségekkel.